# Mode d'emploi
















Alecto




BS-77

INDEX

1. INTRODUCTION / DOMAINE D’UTILISATION ENVISAGEE

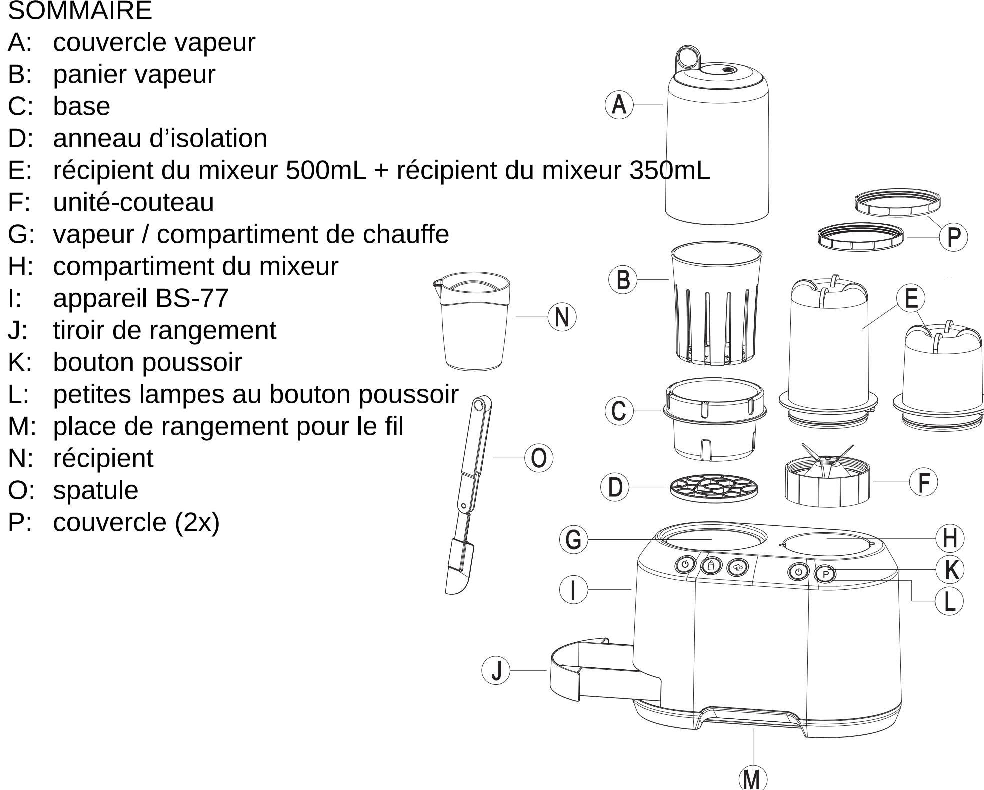
Le Alecto BS-77 est un Baby-food-processor 5-en-1.

- mixer / mélanger
- réduire en purée
- réchauffer
- cuire à la vapeur
- stériliser

Le BS-77 convient uniquement pour la préparation d’alimentation (bébé) dans un environnement domestique et/ou stériliser par exemple les tétines ou les biberons. Les petites lames de hachoir ne conviennent PAS hacher des aliments durs comme des noix, des glaçons, des grains de café et autres mais uniquement pour des légumes et fruits plus doux.

2. SOMMAIRE

A: couvercle vapeur
B: panier vapeur
C: base
D: anneau d’isolation
E: récipient du mixeur 500mL + récipient du mixeur 350mL
F: unité-couteau
G: vapeur / compartiment de chauffe
H: compartiment du mixeur
I: appareil BS-77
J: tiroir de rangement
K: bouton poussoir
L: petites lampes au bouton poussoir
M: place de rangement pour le fil
N: récipient
O: spatule
P: couvercle (2x)




Le couvercle vapeur (A) et les 2 récipients du mixeur (E) NE peuvent PAS aller au lave-vaisselle.
Les 2 récipients du mixeur (E) NE peuvent PAS aller au freezer.
Les 2 récipients du mixeur (E) NE peuvent PAS aller au four à micro-ondes.
Le matériel utilisé pour le Alecto BS-77 food processor ne contient pas de BPA (pas de Bisphénol A).

## 3. INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES

- Lisez attentivement et complètement ce manuel d'utilisateur et veillez à ce que vous comprenez toutes les instructions. Conservez ce petit livret afin de pouvoir le consulter à nouveau plus tard.
- Si vous revendez cet appareil, livrez alors ce petit livret avec l'appareil.
- Cet appareil n'est pas un jouet d'enfant. Conservez cet appareil hors de portée des enfants.
- Tenez les personnes avec des capacités physiques ou mentales réduite à l'œil lors de l'utilisation de cet appareil.
- Retirez toujours la prise hors de la prise de courant lors du nettoyage de cet appareil.
- Mettez cet appareil hors tension après chaque utilisation en retirant la prise hors de la prise de courant.
- Ne trempez jamais la base dans l'eau.
- Cet appareil est uniquement pour une utilisation domestique.
- Les couteaux du mélangeur sont tranchants. Tenez-en compte lorsque vous démontez et nettoyer l'appareil.
- Le compartiment vapeur et les accessoires chauffent fortement lors de l'utilisation. Si nécessaire portez des gants de cuisson pendant l'utilisation.
- Utilisez l'appareil uniquement sur une surface sèche, plane et qui résiste à la chaleur.
- Ne placez jamais l'appareil sur une surface très chaude ou sur le feu.
- L'appareil ne contient pas de pièces de rechanges. N'ouvrez jamais l'appareil. Seule des techniciens experts peuvent effectuer ceci. Des réparations effectuées par des personnes non expertes conduiront à des situations dangereuses pour l'utilisateur.

## 4. UTILISER / PREPARATIONS

APRES L'ACHAT:

- Contrôlez immédiatement après l'achat, à l'aide du dessin du sommaire (voir paragraphe 2) que le BS-77 est livré avec tous les accessoires. Prenez immédiatement contact avec le fournisseur s'il manque quelque chose.
- Contrôlez que le BS-77 n'est pas endommagé, n'oubliez pas le fil du réseau. Si vous hésitez, consultez le fournisseur ou le service après vente de Alecto (téléphone: 073-6411355, site web: WWW.HESDO-SERVICE.NL ou email: INFO@HESDO-SERVICE.NL).
- Retirez tous les accessoires hors de l'emballage, contrôlez qu'ils ne soient pas endommagés et lavez-les bien. Voir également 'nettoyer après l'utilisation'. L'appareil peut uniquement être nettoyé avec une lingette humide. Ne le trempez JAMAIS dans l'eau.

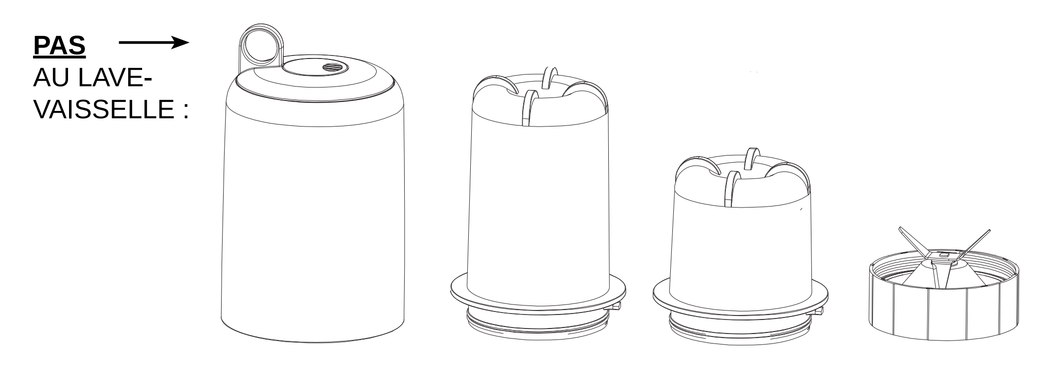
AVANT CHAQUE UTILISATION:

- Déposez l'appareil sur une surface solide et plane et gardez assez de place au tour de l'appareil afin qu'il ne puisse pas causer des dommages à par exemple les armoires de cuisine (à cause de par exemple la vapeur bouillante) et que vous puissiez bien tenir l'appareil pendant qu'il mélange.

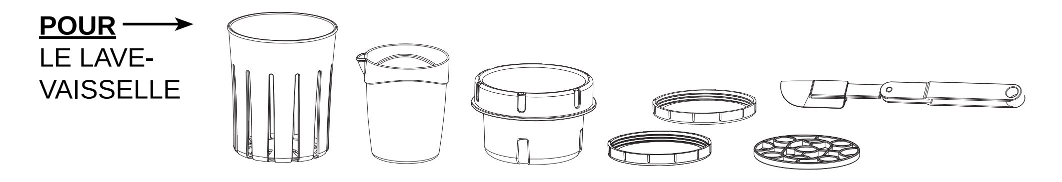
- Mettez la prise dans la prise de courant après que toutes les préparations pour mélanger ou la cuisson à la vapeur sont faites.

5. NETTOYER ET ENTRETIEN
   - Retirez TOUJOURS la prise de la prise de courant pour nettoyer l'appareil.
   - Vous pouvez nettoyer la grande base du BS-77 avec une lingette humide.
   - **<u>NE TREMPEZ JAMAIS L'APPAREIL DANS L'EAU.</u>**
   - Le BS-77 n'a pas besoin d'entretien sauf de le garder propre.
   - Conseils de nettoyage de l'unité-couteau:
   - Remplissez le récipient du mixeur avec 5 gouttes de produits de vaisselle et un demi-mesureur avec de l'eau chaude. Vissez l'unité-couteau sur le récipient du mixeur et mixez ceci quelques fois pendant 1 seconde

Le couvercle vapeur, le récipient du mixeur et l'unité-couteau ne sont PAS résistants au lave-vaisselle:

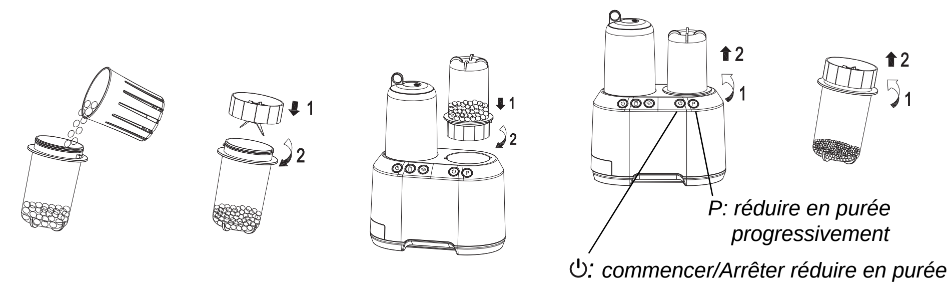



Les autres accessoires peuvent aller au lave-vaisselle :




.

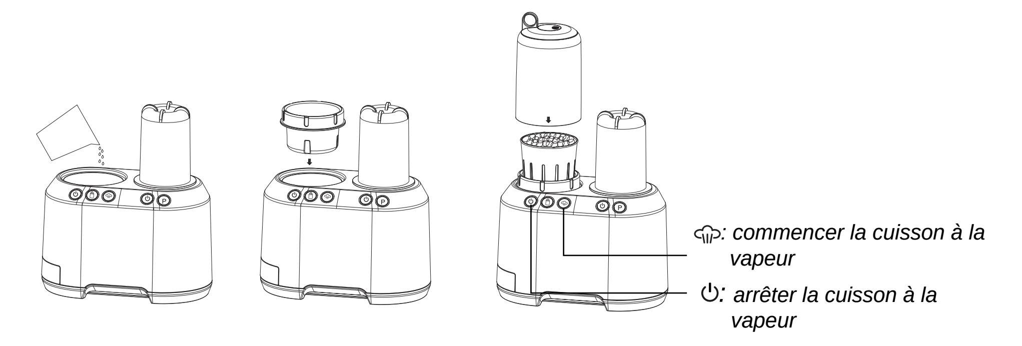
6. REDUIRE LA NOURRITURE EN PUREE




1. Remplissez le récipient du mixeur avec la nourriture à réduire en purée. Remplissez le récipient du mixeur jusqu'à maximum la moitié pour un meilleur résultat de mix.
2. Vissez l'unité-couteau comme un couvercle sur le récipient du mixeur et tournez-le vers la droite.
3. Retournez le récipient du mixeur avec l'unité-couteau afin que l'unité-couteau soit en bas et placez le tout à droite au dessus du compartiment du mélangeur du BS-77. L'onglet qui sort du récipient du mixeur soit venir dans l'encoche.
4. Tournez le récipient du mixeur un peu vers la droite afin que le triangle marqué soit face à l'icône du cadenas fermé.
5. Mettez la prise dans une prise de courant de 230V.
6. Appuyez sur la touche ⏻ pour démarrer la réduction en purée, appuyez à nouveau sur la touche ⏻ pour arrêter. Avec la touche P vous pouvez progressivement réduire en purée (appuyer pour réduire en purée, lâcher pour arrêter). (*)
7. Retirez la prise de la prise de courant lorsque c'est fini.
8. Tournez le récipient du mixeur vers la gauche afin que le triangle marqué soit face à l'icône du cadenas ouvert et retirez le récipient du mixeur hors du mélangeur.
9. Retournez le récipient du mixeur afin que l'unité-couteau soit en haut et tournez-le vers la gauche hors du récipient du mixeur.
10. Ensuite vous pouvez au choix encore immédiatement traiter la nourriture réduite en purée ou vous pouvez fermer le récipient du mixeur avec le couvercle livré avec pour le prendre avec ou pour le mettre en entier dans le frigo ou pour le conserver dans le freezer pour une utilisation ultérieure.

*: *Si vous entendez une petite tonalité beep lorsque vous vous appuyez sur la touche P ou la touche ⏻ cela veut dire que le récipient du mixeur avec l'unité-couteau n'est pas bien à leur place. Contrôlez que l'unité-couteau est bien tourné sur le récipient du mixeur et que l'onglet est bien tourné sur la position .*

7. CUIRE A LA VAPEUR / STERILISER DES TETINES




1. Versez environ 200ml -250ml d’eau froide du robinet dans le compartiment vapeur / chauffant du BS-77. Remplissez jusqu’à la fin de la ligne d’indication.
2. Placez la base du compartiment vapeur / chauffant.
3. Remplissez le petit panier vapeur avec la nourriture à cuire à la vapeur ou avec les tétines à stériliser et placez ce petit panier dans la base vapeur. Placez le couvercle vapeur au-dessus.
4. Mettez la prise dans une prise de courant de 230V et appuyez sur la touche pour démarrer la cuisson à la vapeur
5. Après 2 à 3 minutes vous entendez l’eau bouillir dans le compartiment vapeur / chauffant et vous voyez que le couvercle vapeur se rempli de vapeur.



FATES ATTENTION : LA VAPEUR QUI SORT DU COUVERCLE VAPEUR ET LE COUVERCLE MÊME SONT TRES CHAUD PENDANT LA CUISSON A LA VAPEUR.

Le temps de la cuisson à la vapeur dépend de la sorte de nourriture et de la quantité. Pour ceci nous vous référons vers les livres de cuisine dans ce domaine ou sur internet. En général la durée de cuisson est entre 5 et 15 minutes.

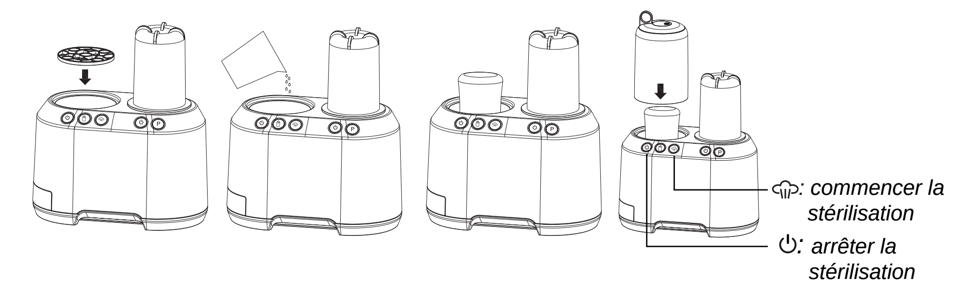
Le temps de stérilisation des tétines est d’environ 5 minutes..

6. Appuyez sur la touche pour arrêter la cuisson à la vapeur et retirez la prise de la prise de courant.

LAISSEZ LE COUVERCLE VAPEUR REFROIDIR PENDANT 4 A 5 MINUTES APRES LA CUISSON A LA VAPEUR. VOUS POUVEZ EGALEMENT UTILISER DES GANTS DE CUISINE OU SOULEVER LE COUVERCLE AVEC L’ONGLET QUAND LE COUVERCLE VAPEUR EST ENCORE.

7. Après le refroidissement vous pouvez retirer le petit panier vapeur et continuer de préparer la nourriture. Lors de la stérilisation: utilisez la petite pince livrée avec pour retirer les tétines hors du petit panier et rangez-les comme il le faut.

8. STERILISER UN BIBERON




1. Mettre l’anneau d’isolation au dessous du compartiment vapeur / chauffant.
2. Remplissez le récipient avec environ 80ml d’eau froide du robinet (= à moitié plein) et versez la dans le compartiment vapeur / chauffant du BS-77.
3. Placez le biberon sans capuchon ou tétine et avec l’ouverture vers le bas dans le compartiment vapeur / chauffant. Placez le couvercle vapeur au dessus.
4. Mettez la prise dans une prise de courant de 230V et appuyez sur la touche pour démarrez la stérilisation.
5. Après environ 1 minute vous entendez l’eau bouillir dans le compartiment vapeur / chauffant et vous voyez le couvercle vapeur se remplir de vapeur.


FAITES ATTENTION : LA VAPEUR QUI SORT DU COUVERCLE VAPEUR ET LE COUVERCLE VAPEUR MÊME SONT TRES CHAUDS PENDANT LA STERILISATION.

Le temps de stérilisation est d’environ 5 minutes.

6. Appuyez sur la touche pour arrêter la stérilisation et retirez la prise de la prise de courant. (*)

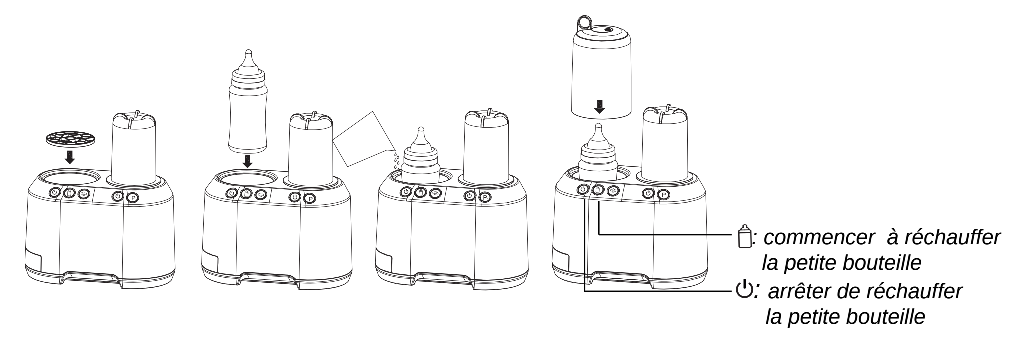

LAISSEZ LE COUVERCLE REFROIDIR PENDANT 4 A 5 MINUTES APRES LA STERILISATION. VOUS POUVEZ EGALEMENT UTILISER DES GANTS DE CUISINE OU SOULEVER LE COUVERCLE AVEC L’ONGLET QUAND LE COUVERCLE VAPEUR EST ENCORE CHAUD.

7. Après le refroidissement vous pouvez retirer le biberon hors du compartiment vapeur / chauffant et rangez-le comme il le faut.

*: *Le BS-77 à une sécurité cuisson sèche : s’il n’y a pas (plus) d’eau dans le compartiment vapeur / chauffant, l’élément chauffant s’arrête automatiquement (la petite lampe à la touche va clignoter et vous entendrez une petite tonalité beep).*

- *Si la cuisson à la vapeur / stérilisation n’est pas encore fini : retirez la prise de la prise de courant ajoutez de l’eau, si nécessaire et remettez la prise dans la prise de courant (si vous avez les mains mouillés, séchez-les d’abord bien) et continuez la cuisson à la vapeur / stérilisation.*
- *Si la cuisson à la vapeur / stérilisation est finie : appuyez sur la touche et retirez la prise de la prise de courant.*

9. RECHAUFFER UN BIBERON DE LAIT




1. Mettez l'anneau d'isolation au dessous du compartiment vapeur / chauffant.
2. Fermez le biberon et mettez-le dans le compartiment vapeur / chauffant. (*)
3. Remplissez la place entre le biberon et la paroi interne du compartiment vapeur / chauffant avec de l'eau. Remplissez jusqu'à environ la moitié du lait mais jamais au dessus de la ligne d'indication.
4. Au choix vous pouvez mettre ou ne pas mettre le couvercle vapeur au dessus.
5. Mettez la prise dans une prise de courant de 230V et appuyez sur la touche pour démarrer le réchauffement
6. L'eau est chauffée par intermittence (vous entendez régulièrement un clique dans le BS-77), l'eau chauffe, refroidie et chauffe à nouveau. De cette façon l'eau est maintenue à une température stable entre 40°C et 50°C.
7. Le temps que le lait ou la nourriture a besoin pour arriver à la température souhaitée dépend de la quantité et de la température de départ (est-ce que le lait était dans le frigo ou est-ce qu'il était à température ambiante).
8. Retirez régulièrement le biberon hors du compartiment vapeur / chauffant et secouez le lait afin de répartir uniformément la température. Contrôlez la température de la nourriture sur le dos de votre main.
9. Retirez le biberon hors du compartiment vapeur / chauffant dès que le lait a atteint la bonne température et éteignez l'appareil en appuyant sur la et en retirant la prise de la prise de courant.



TESTEZ A TOUT MOMENT QUE LA TEMPERATURE DU LAIT EST BONNE EN FAISANT COULER UNE GOUTTE SUR VOTRE POIGNET.

10. Jetez ensuite l'eau chaude restante et essuyez l'intérieure du compartiment vapeur / chauffant.

*: Mettez les petits biberons dans le panier vapeur afin de pouvoir les sortir plus facilement hors du compartiment vapeur / chauffant.

## 10 INSCTRUCTIONS D’ENTRETIEN

Nettoyer:

Retirez la prise du BS-77 hors de la prise de courant et laissez refroidir l’appareil. Nettoyez l’extérieure de l’appareil avec une lingette humide.
Ne trempez jamais l’appareil dans l’eau et ne le mettez également pas sur une surface mouillée. N’utilisez pas de produits d’entretien abrasif. (voir également chapitre 5, NETTOYER ET ENTRETIEN).

Détartrer:

Le calcaire causé par l’eau dure doit être retiré. Faites ceci uniquement avec du vinaigre blanc. Versez le vinaigre dans le réservoir jusqu’à ce qu’il soit à moitié plein, laissez-le dedans jusqu’à ce que le calcaire soit tout à fait parti. Bien rincer et frotter avec une lingette humide.

Avertissement:

S’il y a une perturbation, prenez alors contacte avec le service après vente de Alecto au numéro de téléphone 073 6411 355 (Hollande), 03 238 5666 (Belgique), 018 0503 0085 (Allemagne) ou via internet www.alecto.info
N’essayez en aucun cas de réparer vous-même l’appareil; ne démontez pas l’appareil. Cet entretien peut uniquement être effectué par le personnel de service qualifié.

## 11. ECOULER L’APPAREIL (ENVIRONNEMENT)

A la fin du cycle de vie de l’appareil vous ne pouvez pas le jeter avec les déchets ménagers normaux, mais vous devez l’apporter à un centre de collecte pour les appareils électriques et électroniques.



## 12. DECLARATION DE CONFORMITE

La déclaration de conformité est disponible sur le site web WWW.ALECTO.INFO




## 13. SPECIFICATIONS

Entrée: 220-240V ~ 50-60HZ 1000W
Puissance du mélangeur: 200W
Puissance du Baby Food Heater: 800W

## 14. GARANTIE

Vous avez une garantie de 24 MOIS après la date d'achat sur le Alecto WS-4700. Durant cette période nous vous garantissons une réparation sans frais sur les défaillances du matériel et les défauts de fabrication. Ce après l'appréciation définitive de l'importateur.

COMMENT AGIR :
Si vous remarquez une défaillance, consultez d'abords le mode d'emploi ou le site web de Alecto. Si ceux-ci ne vous donne pas de réponses définitives, consultez alors le fournisseur de cette station météorologique. Lors d'une défaillance de votre station météorologique vous pouvez la déposée chez votre fournisseur, munie d'une description de plainte claire et un bon d'achat détaillé. Celui-ci s'occupera d'une réparation rapide ou d'une expédition vers l'importateur.

LA GARANTIE EXPIRE :
Lors d'une utilisation incompétente, mauvais branchement, placement de mauvaises piles ou de piles qui fuit, l'utilisation de pièces de rechanges ou d'accessoires non originaux, la négligences pour des défaillances causées par l'humidité, le feu, une inondation, coup de la foudre et catastrophes naturelles. Lors de la réparation ou changement faite par une tierce personne. Lors d'un mauvais transport de l'appareil sans un emballage approprié et si l'appareil n'est plus accompagné de la preuve de garantie et du bon ticket d'achat.

Toutes autres responsabilités, comme suite d'éventuels dommages, sont exclues.


Service
Help
Alecto®
Aziëlaan 12
‘s-Hertogenbosch
WWW.HESDO-SERVICE.NL
INFO@HESDO-SERVICE.NL
HSC
NL +31 (0) 73 6411 355
FR +32 (0) 3 238 5666

v1.0

